

MENU

ENTRÉES

Oeuf parfait, crémeuse de chèvre

Rillons déglacés au vinaigre de framboise

Gambas flambées au pastis

Feta et huile d'estragon

Tataki de thon

Réduction orange, miel et sauce soja

PLATS

Tournedos de lotte et jambon

Serrano

Coulis de poivrons pequillos et paprika fumé

filet de rouget

beurre d'anis

Ris de veau pannés

à la chapelure panko et jus de viande corsé

(supplément dans le menu 4 €)

Effiloché de canette

écrasé de pommes de terre et jus acidulé

nos plats sont servis avec des légumes de saison de nos maraichers de Villandry, Fabrice LECONTE et Saint-Genouph, Au potager du bec de l'ISle

FROMAGE

sélection de 3 fromages

DESSERTS

Nougat de Tours

Tartelette au citron, revisitée

Royale chocolat au lait,

miroir chocolat noir

Eclair façon poire Belle-Hélène

MENU AU CHOIX

Menu Convivial	27,00 €	<i>Entrée/plat ou Plat/dessert (ou fromage)</i>
Menu Ambiance	35,00 €	<i>Entrée, plat et dessert</i>
Menu Enfant	15,00 €	<i>1/2 portion du menu proposé ci-dessus</i>

Entrée à la carte	16,00 €
Plat à la carte	22,00 €
Assiette de 3 fromages	9,00 €
Dessert à la carte	9,00 €